كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير: 1 كيلو دقيق (8 أكواب متوسطة دقيق منخول), 3 أكواب زبد, 1 كوب لبن, 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر, ذرة ملح, 2 ملعقة صغيرة رائحة كعك, 2 ملعقة كبيرة سمسم محمص.

للحشو: عجمية او ملبن مكسرات محمصة ومجروشة (بندق, جوز)

الطريقة: يخفق الزبد بالمضرب الكهربائي او العجانة حتي ينعم, يضاف اللبن مع الاستمرار في الخفق حتي يتجانس الخليط.

* يوضع 6 أكواب من خليط الدقيق في طبق عجن ويضاف اليه البيكنج بودر والملح ويرش فوقه السمسم ورائحة الكعك.

* يصب خليط اللبن بالتدريج فوق خليط الدقيق ويعجن المقدار حتي نحصل علي عجينة يمكن تشكيلها ولا تلتصق باليد, وقد يضاف باقي الدقيق بالتدريج.

* تقطع العجينة الي كرات متساوية وتحشي بقطعة صغيرة من العجمية او الملبن (بحجم البندقة الصغيرة) مع البندق او الجوز وتنقش بالمنقاش مع عدم الضغط علي الكعكة باليد.

* يسخن الفرن ويرص الكعك في الصاجات مع مراعاة ترك مسافة بين كل واحدة واخري.

* يخبز الكعك في فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونه ذهبيا, يرفع من الفرن وبحرص يرفع من الصاجات ويترك حتي يبرد.

* يرص في علب ويرش بسكر بودرة عند التقديم.

غريبة

المقادير: 1 كيلو دقيق (8 أكواب متوسطة), 3 أكواب زبد, 1 كوب سكر بودرة, بياض بيضة, فانيليا, ذرة ملح, أنصاف لوز للتجميل

الطريقة: ينخل الدقيق

* يخفق الزبد مع السكر بالمضرب الكهربائي حتي ينعم الخليط ويصير مثل الكريمة.

* يخفق بياض البيضة مع الفانيليا بالشوكة ويضاف للخليط السابق مع الاستمرار في الخفق.

* يضاف الدقيق بالتديج ويعجن المقدار حتي تتكون عجينة ناعمة لا تلتصق باليد, وقد لا تأخذ كل مقدار الدقيق.

* يسخن الفرن ثم تشكل العجينة علي هيئة كرات صغيرة بحجم البندقة الكبيرة ويغرز فيها أنصاف اللوز ولا يضغط عليها باليد.

* تخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يتم نضجها مع مراعاة عدم تغيير لونها.

*ترفع من الصاجات فور خروجها من الفرن بحرص.
*تترك حتي تبرد تماما ثم ترص في علب التقديم.

بيتي فور

3 أكواب ونصف دقيق منخول، كوب ونصف زبد، 1 كوب سكر بودرة منخول، 1 بيضة، 1 صفار بيضة، 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر، فانيليا، ذرة ملح، 2 ملعقة كبيرة كاكاو.
للتجميل: شوكولاتة خام، مربي مشمش مصفاة، مكسرات مفرية.
الطريقة: يخفق الزبد مع السكر بملعقة خشبية او بالمضرب الكهربائي حتي يصير الخليط هشا وناعما مثل الكريمة.
*تخفق البيضة وصفار البيضة مع الفانيليا بالشوكة وتضاف للخليط السابق.
*يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويضاف بالتدريج للخليط السابق حتي نحصل علي عجينة ملساء ناعمة (وقد لا يستخدم كل الدقيق لصنع العجين).
*تقسم العجينة نصفان، يترك نصف بلونه الطبيعي ويخلط النصف الآخر مع 2 ملعقة كبيرة كاكاو مع اضافة 1-2 ملعقة كبيرة لبن.
*تشكل العجينة علي هيئة وردات بالقمع او بماكينة البيتي فور وترص في الصاجات علي مسافات متباعدة وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونها ذهبيا.
*يرفع البيتي فور من الصاجات بحرص ويترك حتي يبرد، ثم يجمل حسب الرغبة، تلصق كل قطعتين مع بعضهما بالمربي او تغطي بالمربي وتغمس في المكسرات او يعمل للشوكولاتة حمام ماء ساخن ثم تغمس نصف وحدات البيتي فور في الشوكولاتة بعد ان تبرد.

بسكويت النشا

المقادير: 3 أكواب دقيق منخول، كوب ونصف نشا، 1 كوب سمن، 2 بيضة، 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر، فانيليا، ذرة ملح، 3-1 ملاعق كبيرة لبن اذا احتاج الأمر، 1 بيضة لدهان الوجه.
الطريقة: ينخل الدقيق والنشا مع البيكنج بودر والملح، ويخفق السمن بالمضرب الكهربائي حتي ينعم.
*يضاف السكر بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتي يصبح الخليط مثل الكريمة.
*يخفق البيض مع الفانيليا بالشوكة ويضاف للخليط السابق.
*يضاف خليط الدقيق للخليط السابق ويعجن المقدار.
*اذا كانت العجينة يابسة يمكن اضافة قليل من اللبن بالتديج حتي نحصل علي عجينة ناعمة يمكن تشكيلها.
*يشكل بماكينة البسكويت أصابع ويرص في صاجات مدهونة خفيفا بالزيت علي مسافات متباعدة.
*تخفق بيضة مع قليل من الفانيليا ويدهن بالبيض وجه البسكويت بالفرشاه.
*تخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونه ذهبيا.
*يرفع من الفرن ويرفع من صاجات الخبز حتي لا يتغير لونه ويترك حتي يبرد.
*يرص في علب التقديم.

قراقيش

المقادير:
6 أكواب دقيق منخول، كوب ونصف سمن، نصف كوب زيت، 2 ملعقة كبيرة سمسم، 1 ملعقة صغيرة ينسون، 1 ملعقة صغيرة شمر، نصف ملعقة صغيرة ملح، قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل، 1 ملعقة

كبيرة سكر سنترفيش, 1 كوب ماء دافيء للعجين
الطريقة:
ينقي الشمر والينسون ويحمص نصف تحميص ويصحن قليلا, ينقي السمسم ويحمص نصف تحميص, تدعك الخميرة بيرة مع السكر السنترفيش حتي تسيل, يضاف اليها قليل من الماءالدافيء وتغطي وتترك في مكان دافيء حتي تخمر, يوضع الدقيق في اناء العجين ويضاف اليه الملح ويرش فوقه الشمر والينسون والسمسم وتقلب المقادير, يعجن المقدار بخميرة البيرة بعد ان تخمر ثم يضاف الماء الدافيء بالتدريج ويعجن المقدار حتي نحصل علي عجينة متوسطة الليونة, تغطي العجينة وتترك في مكان دافيء حتي تخمر ويتضاعف حجمها, تقطع العجينة حسب الرغبة اما فطائر صغيرة باستعمال الكوب او الفنجان ثم تقطع كل فطيرة نصفين او اربعة اجزاء او تقطع شرائح طويلة, ترص في صاج وتغطي وتترك في مكان دافيء حتي تخمر, يدهن الوجه بالسمن السائح او الزبد وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يتم النضج.

السابليه

المقادير: 2 كوب دقيق, كوب إلا ربع زبدة جامدة, 1 كوب سكر بودرة, 1 بيضة مخفوقة, نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر, ذرة ملح, 1 بيضة, فانيليا.
للتجميل: مربي مشمش, سكر بودرة.
الطريقة: ينخل الدقيق ويوضع في اناء عجن ويضاف اليه البيكنج بودر والملح ويقلب, تقطع الزبد قطعا صغيرة وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتي يتشربها الدقيق ويصبح مثل فتات الخبز. ثم يضاف السكر ويقلب مع الدقيق.
* تخفق البيضة مع الفانيليا وتضاف الي الخليط السابق ويعجن المقدار واذا كانت العجينة يابسة يضاف 1-2 ملعقة لبن.
* توضع العجينة داخل الثلاجة 1-2 ساعة.
* تفرد العجينة بسمك 3-4 مل ثم تقطع علي شكل دوائر قطرها 4-5 سم ثم يشكل نصف عدد الدوائر حلقات مجوفة وذلك باستخدام غطاء زجاجة صغيرة.
* يرص البسكويت علي صينية مدهونة مع ترك مسافة بين كل واحدة واخري, ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتي يصبح ذهبي اللون.
* يرفع من صاجات الخبز فور خروجه من الفرن ويترك حتي يبرد.
* تبسط طبقة من المربي فوق قطع البسكويت المستديرة ثم توضع فوقها الحلقة المفرغة.
* يرش البسكويت رشا خفيفا بالسكر البودرة ويمكن ان يقدم السابليه بدون رشه بسكر.

بسكويت جوز الهند

المقادير: 2 كوب دقيق منخول, كوب إلا ربع زبد, نصف كوب سكر بودرة منخول, 1 بيضة, فانيليا, 1 صفار بيضة, كوب جوز هند ناعم, ذرة ملح, 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر, 1-2 ملعقة كبيرة لبن حسب الحاجة.
لدهان الوجه: بيضة مخفوقة مع فانيليا.
الطريقة: يخفق الزبد مع السكر جيدا حتي يصير المقدار مثل الكريمة.
* تخفق البيضة وصفار البيضة بالشوكة وتضاف للخليط السابق.
* يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والملح وجوز الهند ويضاف الخليط للمقدار السابق ويعجن حتي نحصل علي عجينة يمكن تشكيلها.
* يمكن اضافة 1-2 ملعقة كبيرة لبن اذا كانت العجينة يابسة.

*تشكل العجينة حسب الرغبة اما بماكينة البسكويت او بالقطاعة.
*ترص الوحدات في صينية علي مسافات متباعدة ويدهن الوجه بالبيضة المخفوقة مع الفانيليا.
*يخبز البسكويت في فرن متوسط الحرارة حتي يصير لونه ذهبيا.
*يرفع البسكويت من الصاجات فور خروجه من الفرن ويترك حتي يبرد ثم يرص في علب التقديم